

Urządzenie do gotowania makaronu, HENDI, 25L, 230V/3500W, 601x326x279mm HENDI 240496

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 240496

Cechy produktu

Długość (mm): 601
Szerokość (mm): 326
Wysokość (mm): 279
Waga netto (kg): 9.03
Moc wejściowa (W): 3500
Napięcie (V): 230
Objętość użytkowa (l): 25
Temperatura min. (°C): 45
Temperatura max. (°C): 110
Element grzewczy : Grzałka
Zabezpieczenie: Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Urządzenie do gotowania makaronu HENDI posiada zbiornik o pojemności 25 litrów oraz trwałą konstrukcję ze stali nierdzewnej 18/8 – zarówno w przypadku zbiornika, jak i koszyków – co gwarantuje trwałość użytkowania urządzenia nawet w bardzo wymagających warunkach kuchennych. W zestawie znajduje się 5 uniwersalnych koszyków — w tym 1 duży, 2 średnie i 2 małe — co zapewnia możliwość gotowania różnych rodzajów makaronu jednocześnie. Regulowany zakres temperatury od 45°C do 110°C pozwala na jej precyzyjną kontrolę i zapewnia spójny efekt gotowania.
Zbiornik na wodę oraz kosze do gotowania makaronu wykonane ze stali nierdzewnej 18/8.
Zawiera 5 koszy:
1 duży kosz (260x169x300 mm).
2 średnie kosze (170 x 305 x 253 mm).
2 małe kosze (115 x 248 x 250 mm).
Regulowany zakres temperatur: od 45°C do 110°C.
Pojemność zbiornika na wodę: 25L.
Grzałka umieszczona na dnie komory, z osłoną.
Lampka kontrolna sygnalizująca osiągnięcie zadanej temperatury.
Kran ułatwiający opróżnienie urządzenia z wody.
Antypoślizgowe nóżki.
Mechaniczna blokada przed przypadkowym otwarciem zaworu spustowego.
Zabezpieczenie przed przegrzaniem.